



INGRESA

REGÍSTRATE

Buscar



Política Perú Mundo Lima Deportes Economía Espectáculos Tendencia Salud Gastronomía Opinión

[APURÍMAC](#) | [AMAZONAS](#) | [ANCASH](#) | [AREQUIPA](#) | [AYACUCHO](#) | [CAJAMARCA](#) | [CHIMBOTE](#) | [CUSCO](#) | [HUANCAVELICA](#) | [HUANCAYO](#) | [HUÁNUCO](#) | [ICA](#) | [IQUITOS](#) | [LAMBAYEQUE](#) | [LIMA](#) | [LA LIBERTAD](#) | [MADRE DE DIOS](#) | [MOQUEGUA](#) | [PASCO](#) | [PIURA](#) | [PUNO](#) | [SAN MARTÍN](#) | [TACNA](#) | [TUMBES](#) | [UCAVALI](#)

Gastronomía

Congresos gastronómicos

La gastronomía une a personas y conecta disciplinas



Congresos gastronómicos

Síguenos en Facebook y YouTube [Like](#)

18 de Marzo del 2018 - 11:57 » Textos: Virgilio Martínez, chef y propietario de restaurante Central » Fotos: Mater Iniciativa

486
Shares



No es novedad que los congresos gastronómicos, a los cocineros, se nos hagan repetitivos. A poco nos ilusionan, por los objetivos de los mismos; hay unos cargados de marketing, que promocionan cocineros, regiones o un país, con marcas grandes muy presentes, discursos ya conocidos por todos. Por otra parte, están los que olvidan lo verdaderamente importante. Con pocas ganas de innovar, menos información, menos autenticidad, muchas veces la magia o las revelaciones no suceden juntas.

Pero lo interesante de asistir –siendo de la generación de cocineros que se formaron yendo a muchos congresos– es que aún aprendes. Tienes la oportunidad de ver otros sistemas, técnicas, productos y visiones. Además de reclutar gente para que visiten el Perú, hablar frente a mucha gente y poder compartir lo tuyo, eso es lo importante.



LO MÁS LEÍDO

- 1 **Exjefe del Inpe habría agilizado salida irregular de narcotraficante "Caracol"**
- 2 **¿Necesitas un vehículo? SAT remata más de 600 carros, motos y mototaxis desde 72 soles**
- 3 **Sacerdote explica la verdad de presunta profecía bíblica sobre Siria**
- 4 **Surco: Actriz choca y deja cuatro heridos**
- 5 **Melissa Peschiera: "Si me pasa algo, será responsabilidad del Poder Judicial"**
- 6 **¿Cómo saber quién visita mi perfil de Facebook?**
- 7 **Kenji brinda su testimonio en investigación fiscal a su hermana Keiko**
- 8 **Conoce qué operadora brinda el mejor servicio de Internet móvil en Perú (FOTOS)**
- 9 **Milett Figueroa revela fotografía de cómo lucía a los 15 años (FOTO)**
- 10 **Mujer asesina de 15 puñaladas a su pareja tras fuerte altercado**



MEMORIAS

Recuerdo la primera vez que fui a uno de los más grandes congresos a nivel mundial, Madrid Fusión. Escuchas “demos” de gente que revoluciona la cocina, y discursos transformadores. Mantener esa magia es muy difícil, por eso los formatos deben ir cambiando con el tiempo. Pero quiero mencionar un evento que siento que vale la pena revisar y no solo como congreso gastronómico. Una presentación en el Coliseo de Urubamba, donde la asistencia fue mayor a 1300 personas.

Lo diferente de esta presentación es que con un formato de congreso antiguo, se sentía completamente distinta.

Siendo franco, no había conseguido preparar mi ponencia. La apertura de MIL en Moray, Cusco, y la mudanza de Central nos tuvo ocupados. Y la verdad, al margen de la falta de tiempo, no quise planear lo que iba a decir. Esta vez me formulé que si algunos congresos son repetitivos, ¿por qué no cambiar mi aproximación a la gente?

Sentados en las primeras filas había agricultores, campesinos, productores artesanales, hoteleros, profesionales, científicos e investigadores curiosos, etc. Un auditorio colorido.

Ha sido uno de los congresos en los que no haber planeado una presentación me jugó completamente a favor. Era lo oportuno para poder establecer un vínculo. Conversar y escuchar. Compartí mi experiencia de cocinero, hablando a los productores de productos que ellos ven a diario, y de los que saben mucho más que yo. Respondí a sus preguntas, pensando que ojalá hubiese más tiempo para contestar más. ¿Cuánto más de estos encuentros se necesita en este país para nunca desintegrarnos? Los cocineros tenemos que vivir nuestros restaurantes, pero si estos espacios de intercambio ocurren, bienvenidos los congresos. Muchos colegas tienen mucho que decir.

El evento en el valle tuvo casi tres horas de duración en que personajes como Alfonso Roda, especialista agrónomo de Inkaterra, y Gonzalo Urbina, de Mater Iniciativa, también compartieron sus labores. Justo con Gonzalo, habíamos conversado en Identita Golose (evento en Italia) sobre nuestro MIL en Cusco.

Innegable, la gastronomía une a personas y conecta disciplinas.